

Liebe Gäste,

anbei finden Sie Büffet- und Menüvorschläge für Ihre Feier bei uns. Diese Aufstellungen sind lediglich Anhaltspunkte und Inspiration. Gerne besprechen wir Ihre Vorstellungen bei einem Gespräch vor Ort, rund 3 Wochen vor Ihrer Feierlichkeit.

- Büffets ab 25 Personen, darunter ähnliche Auswahl als „Tischbüffet“ (Gerichte auf Platten und in Schüsseln in der Tischmitte)
- Ihren selbstgebackenen Kuchen können Sie gerne für die Kaffeetafel mitbringen.
- Zusätzliche Gebühren für Raummiete, Tischwäsche, Kerzen werden nicht erhoben.

Büffet 1

„Festtagssuppe“ am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln

Verschiedene Rohkostsalate

Schweinerahmgeschnetzeltes

Hähnchenbrustfilet „Milanese“ in Käse-Ei-Hülle
mit Tomatensauce

Kleine Schweineschnitzel vom Strohschwein
mit Jägersauce mit frischen Champignons

bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Spätzle, Kroketten, Pommes frites

Götterspeise, Schoko-Pudding,
Vanillesauce

26 Euro/ Person

Büffet 2

„Festtagssuppe“ am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln

Verschiedene Rohkostsalate

Rinderroulade „bürgerliche Art“

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelhülle

Kleine Schweineschnitzel vom Strohschwein
mit Jägersauce mit frischen Champignons

vegetarische Tortellini in Spinat-Sahne-Sauce

Rotkohl, bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln, Kroketten, Pommes frites

Hessisches Schmandmousse mit Roter Grütze
Cappuccino-Mousse

31,50 Euro/ Person

Büffet 3

„Festtagssuppe“ am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln

Verschiedene Rohkostsalate, Spinat-Lachs-Rolle,
Tomate-Mozzarella

Hähnchenbrustfilet unter der Pfirsich-Walnuss-Käse-Kruste

Rindertafelspitz in kräftiger Meerrettichsauce

Wildschweinkeule mit Waldpilzen

Zanderfilet auf Tomatenbett

Schweinelendchen im Speckmantel auf Pfefferrahm

Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse

bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln

Mousse au chocolat, Apfel-Tiramisu,
Panna Cotta mit frischen Früchten

39,50 Euro/Person

„Klassisch Hessisch“

Lauchcremesuppe

Verschiedene Rohkostsalate

Nordhessisches Weckewerk (eine echte regionale Spezialität!)

Hähnchenschnitzel mit hessischer Grüner Sauce

Schweinelendchen
mit Tomate und Trendelburger Käse überbacken

vegetarisch: gebräunte Schupfnudeln mit Rahmwirsing

Salzkartoffeln, Kroketten

Hessisches Schmandmousse mit Roter Grütze

25 Euro/Person

Am Tisch serviertes 4-Gang-Menü
Für bis zu 20 Personen

Klare Tomatensuppe mit Kräuterklößchen

Gebackener Feta mit Blattsalaten in Honig-Balsamico-Dressing

wahlweise (wird vor dem Menü individuell erfragt)

zartes Bachsaiblingsfilet aus dem Reinhardswald
auf Rahmwirsing mit Zitronen-Thymian-Kartoffelstampf
oder

Rindersteak „Strindberg“
Rinderhüftsteak unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Speckbohnen und
Rosmarin-Drillingen

Crème brûlée
mit marinierten Aprikosen

36,-- Euro/Person